FW213

Four micro-ondes

Consignes d'installation et d'utilisation

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.
Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente,
enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à cuisson rapide SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à cuisson rapide. Avant d'utiliser votre four, lisez attentivement le contenu de ce manuel et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure. Une présentation rapide et pratique des principaux modes de cuisson vous est proposée à l'intérieur avant afin de vous faciliter la tâche.

consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
⚠ ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

⚠ AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la fiche dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils via une multiprise ou une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 2 2011-02-15 12:11:46

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'INSTALLATION

Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus du four.

AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès. Ne vrillez et n'enserrez pas le cordon d'alimentation. N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'UTILISATION

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
- contactez un médecin.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 3 2011-02-15 12:11:46

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et le feu risque de s'étendre.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord ; choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 4 2011-02-15 12:11:46

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'UTILISATION

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.

Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi ? Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.

- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'habillage ou des blessures en cas de fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation ; maintenez toujours la fiche fermement et retirez-la de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 5 2011-02-15 12:11:46

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

ATTENTION SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS AU NETTOYAGE

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Prenez soin de deposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 6 2011-02-15 12:11:46

sommaire

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES 8

8 Installation du four à micro-ondes

FONCTIONS DU FOUR 11

11 Caractéristiques du four à micro-ondes
12 Tableau de commande
13 Accessoires

AVANT DE COMMENCER 14

14 Réglage de l'horloge

UTILISATION DU FOUR 15

15 Guide sommaire
15 Paramètres par défaut
16 Réglage du temps de cuisson
17 Fonction de réservation du temps de cuisson
18 Utilisation du mode menu auto
21 Utilisation du mode Décongélation
23 Fonctionnement d'un four à micro-ondes
24 Utilisation du mode Micro-ondes
38 Arrêt du signal sonore
38 Sécurité enfants

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 39

39 Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur
41 Nettoyage du four micro-ondes
41 Retrait du ramasse-gouttes
41 Rangement et entretien du four micro-ondes

DÉPANNAGE 42

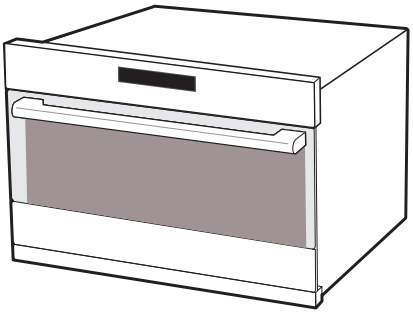
42 Dépannage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 43

43 Caractéristiques techniques

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 7 2011-02-15 12:11:46

installation du four à micro-ondes



Général

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V CA, 50 Hz
Puissance consommée :	1500 W
Dimensions (l x h x p) :	596 x 460 x 460 mm

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil
L'emballage est recyclable.
Il peut être composé des matériaux suivants :
- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veuillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

Consignes de sécurité
Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.

Le four combi-vapeur N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé.

Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation. Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique
Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

Si vous souhaitez établir une connexion fixe, assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'un espace de contact d'au moins 3 mm.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 8 2011-02-15 12:11:47

Fig. 1

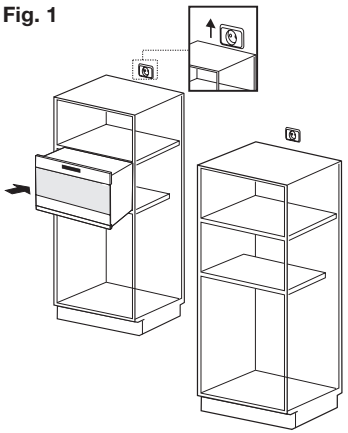


Fig. 2

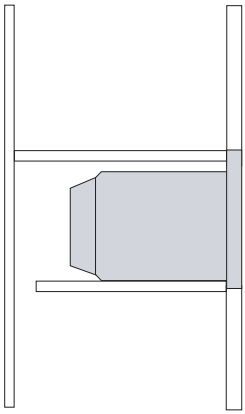


Fig. 3

Fig. 3,1

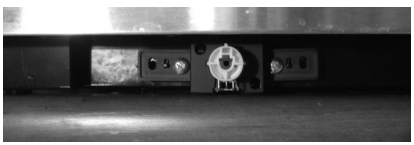


Fig. 3.2

Fig. 3,3

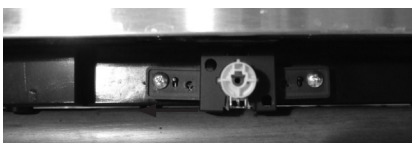


Fig. 3,4

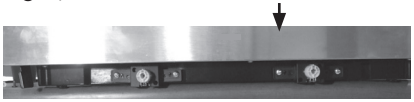


Fig. 3,5

Fig. 4

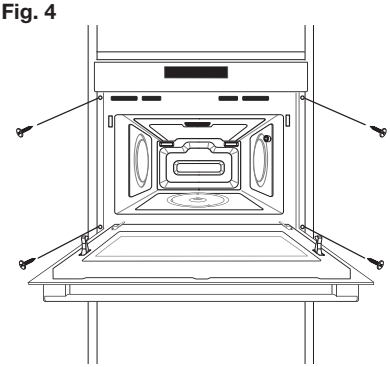
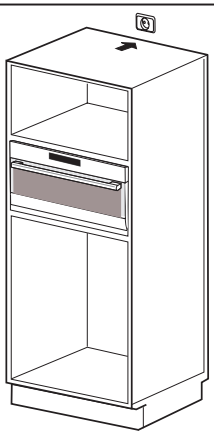


Fig. 5



FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 9 2011-02-15 12:11:47

Fig. 1 Insérez partiellement le four combi-vapeur dans le meuble.
Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.

Fig. 2 Insérez entièrement le four combi-vapeur dans le meuble.

Fig. 3 Réglage de la hauteur du four combi-vapeur lorsqu'il est combiné à d'autres appareils.

La partie supérieure du four combi-vapeur doit se situer au même niveau que les autres appareils.

Fig. 3.1 Si le bandeau inférieur ne s'aligne pas avec les autres appareils, vous pouvez l'ajuster. En retirant le bandeau, les blocs réglables possédant 2 vis chacun apparaissent.

Fig. 3.2 Dans la position la plus haute des blocs réglables, les 4 vis sont situées dans les trous internes.

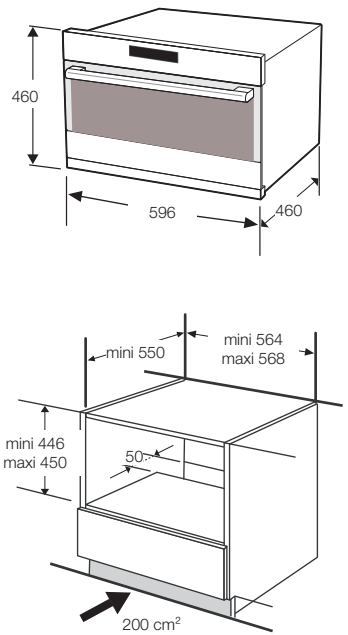
Fig. 3.3 Replacez la première vis dans le trou (fente) extérieur.

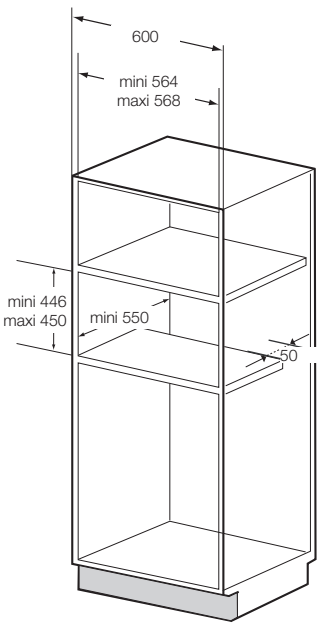
Fig. 3.4 Replacez ensuite la seconde vis dans le trou (fente) extérieur et poussez le bloc réglable vers le bas.

Fig. 3.5 Lorsque les blocs réglables gauche et droit sont à la hauteur correcte, vous pouvez pousser à nouveau le bandeau inférieur.

Fig. 4 Fixez le four combi-vapeur à l'aide des quatre vis (4 x 16 mm) fournies.

Fig. 5 Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne correctement.

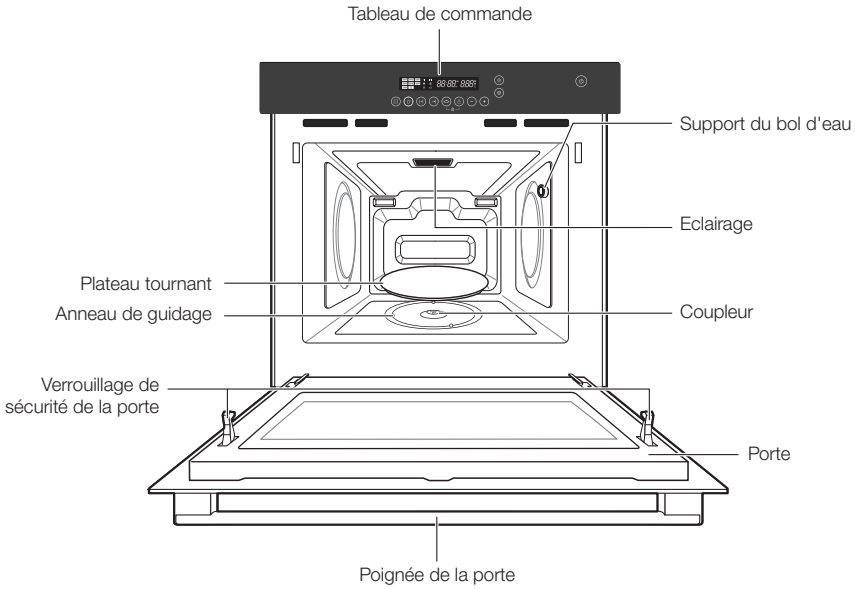


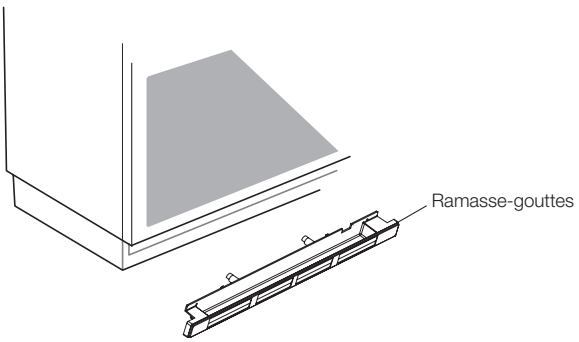


FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 10 2011-02-15 12:11:47

fonctions du four

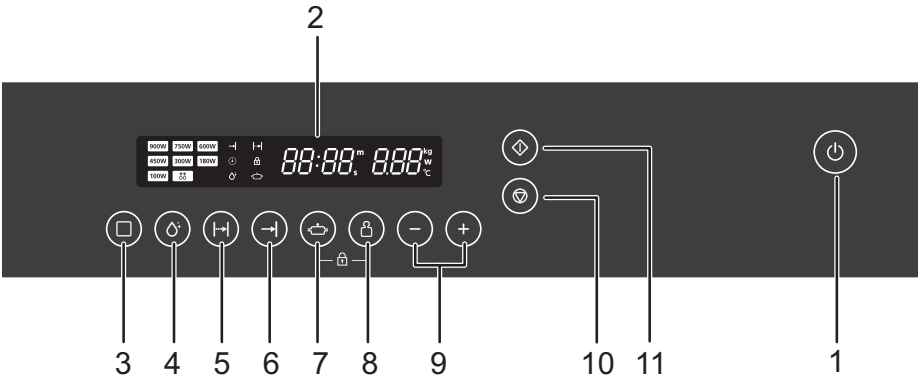
CARACTÉRISTIQUES DU FOUR À MICRO-ONDES





FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 11 2011-02-15 12:11:48

TABLEAU DE COMMANDE



1. BOUTON ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
2. ÉCRAN
3. BOUTON FONCTION DE CUISSON
4. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
5. BOUTON TEMPS DE CUISSON
6. BOUTON DÉPART DE CUISSON
7. BOUTON MENU DE CUISSON AUTOMATIQUE
8. BOUTON POIDS
9. BOUTON RÉGLAGE
10. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
11. BOUTON DÉPART

Bouton Économie d'énergie

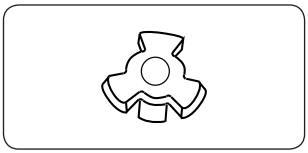
- Lorsque vous appuyez sur ce bouton, les voyants du four s'éteignent et toutes les fonctions sont désactivées, à l'exception du bouton Économie d'énergie.
- Si vous appuyez à nouveau sur le bouton, les voyants se rallument et les fonctions sont réactivées.
- Si aucun bouton n'est actionné pendant 5 minutes, le mode Économie d'énergie s'enclenche.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 12 2011-02-15 12:11:48

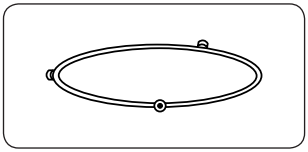
ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four à micro-ondes :

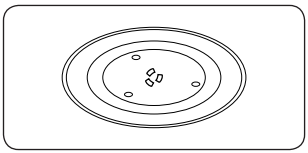
1. Coupleur : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.
(Le coupleur permet de faire tourner le plateau.)



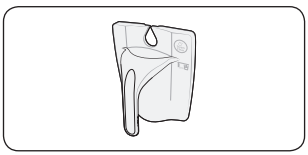
2. Anneau de guidage, à placer au centre du four.
(L'anneau de guidage sert de support au plateau tournant.)



3. Plateau tournant, à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
(Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.)



4. Bol d'eau de nettoyage, à placer dans le four à droite.
(Le bol d'eau peut être utilisé pour le nettoyage, reportez-vous à « Nettoyage vapeur » en pages 39 et 40.)



N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

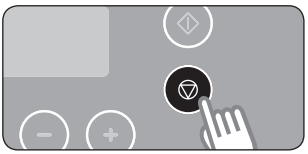
FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 13 2011-02-15 12:11:48

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.
Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle.

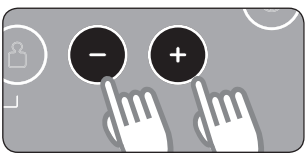
Réglage de l'horloge (exemple 15:15)

1. Placez le bouton **ARRÊT/ANNULATION** sur la position OFF (désactivé).



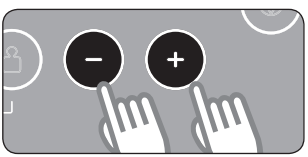
2. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. Le « 12 » commence à clignoter.

3. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE**.

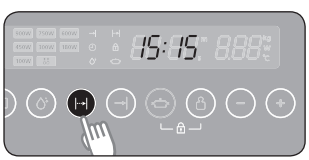


4. Appuyez à nouveau sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. Les chiffres « 00 » commencent à clignoter.

5. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler les heures.



6. Appuyez à nouveau sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. L'horloge se règle automatiquement dans les 5 secondes.



FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 14 2011-02-15 12:11:49

utilisation du four

GUIDE SOMMAIRE

Si vous souhaitez cuire/réchauffer rapidement des aliments, vous pouvez les placer dans le four à micro-ondes et le démarrer immédiatement en appuyant sur un seul bouton. Vous n'avez pas à sélectionner la puissance ni à régler la durée de cuisson.

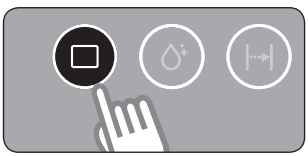
1. Appuyez une fois sur le bouton **DÉPART**. Le four à micro-ondes démarre pour 30 secondes à la puissance maximale (900 W).

2. Si vous appuyez deux fois sur le bouton **DÉPART**, il démarre pour 60 secondes. Si vous appuyez trois fois sur le bouton **DÉPART**, il démarre pour 90 secondes, etc.

PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

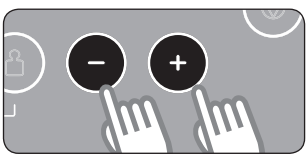
Pendant que la durée de cuisson par défaut clignote (lorsque vous avez sélectionné la puissance à l'aide du bouton **FONCTION DE CUISSON**), vous pouvez modifier la durée en appuyant sur le bouton **RÉGLAGE**.

1. Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour sélectionner la puissance désirée du four micro-ondes.



2. La minuterie par défaut commence à clignoter.

3. Lorsque le temps par défaut clignote : Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler la durée souhaitée.



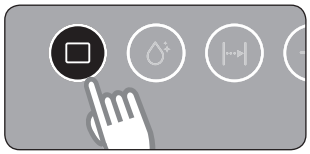
Si le clignotement s'est arrêté, vous pouvez changer les réglages en suivant les étapes décrites ultérieurement dans ce manuel.

Fonction Plus/Moins : Au cours de la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson préprogrammé en appuyant sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** (le temps commence à clignoter) et en appuyant sur le bouton **RÉGLAGE** afin d'améliorer la qualité de la cuisson.

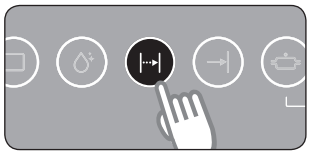
FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 15 2011-02-15 12:11:49

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

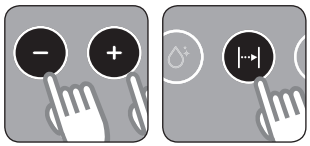
1. Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour sélectionner la puissance désirée du four micro-ondes. Reportez-vous à la page 26 pour le guide des niveaux de puissance.



2. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**.



3. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler le **TEMPS DE CUISSON** souhaité.
- Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour terminer le réglage du temps de cuisson.
- Après 5 secondes, le réglage du temps de cuisson se termine automatiquement si vous n'avez pas appuyé sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**.



4. Appuyez sur le bouton **DÉPART**. Le four à micro-ondes démarre immédiatement.

5. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit quatre fois et l'affichage « END » (FIN) clignote quatre fois. Puis le four à micro-ondes s'arrête de lui-même.

AVERTISSEMENT
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes (de l'eau par exemple), l'ébullition peut survenir à retardement. Ce qui signifie que le liquide peut commencer à bouillir à tout moment sans prévenir. Une fois retiré du four, le liquide peut commencer à bouillir rapidement et déborder de la tasse générant ainsi un risque de blessure. L'effet de l'ébullition peut être éliminé en plaçant une cuillère en plastique ou en verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.
- Soyez prudent lorsque vous réchauffez le contenu des biberons et des petits pots pour bébé :
- Les ustensiles peuvent être chauds après usage dans le four à micro-ondes !

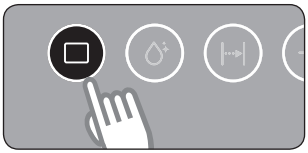
ATTENTION
- Ce contenu doit être mélangé ou secoué après avoir été réchauffé.
- Vérifiez soigneusement la température du contenu avant consommation afin d'éviter les brûlures.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 16 2011-02-15 12:11:50

FONCTION DE RÉSERVATION DU TEMPS DE CUISSON

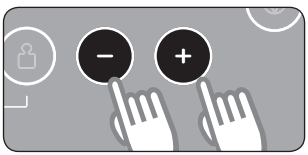
Exemple : Il est actuellement 12:00, le temps de cuisson est de 5 minutes et vous désirez démarrer la cuisson à 16:00.

1. Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour sélectionner la puissance désirée du four micro-ondes.



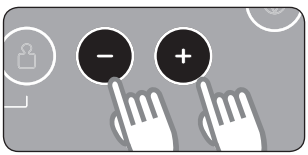
2. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour régler le temps de cuisson désiré. Le temps clignote.

3. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** et réglez le temps de cuisson désiré (5:00).



4. Appuyez sur le bouton **HEURE DE DÉBUT**. L'heure actuelle s'affiche.

5. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler l'heure de départ désirée (16:00). L'heure de départ s'affiche.



6. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**. Le four à micro-ondes démarrera automatiquement après quatre heures.

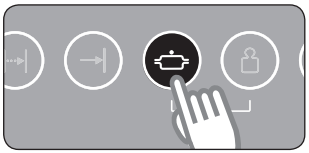
FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 17 2011-02-15 12:11:50

UTILISATION DU MODE MENU AUTO

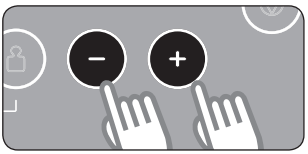
Le mode Menu auto vous permet de choisir entre dix réglages préprogrammés afin de faire cuire ou rôtir vos aliments préférés en toute simplicité. Le temps de cuisson et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des dix réglages et de régler le poids correspondant aux aliments pour démarrer la cuisson.

Réglage du mode menu auto

1. Appuyez sur le bouton **CUISSON AUTOMATIQUE**.

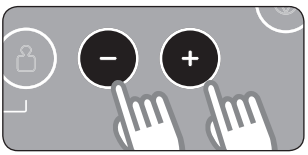


2. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour choisir le réglage Menu automatique souhaité. Reportez-vous au tableau figurant aux pages 19 et 20 pour obtenir une description des 10 réglages du menu Auto.



3. Appuyez sur le bouton **POIDS** pour modifier le poids.

4. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour sélectionner le poids souhaité.



5. Appuyez sur le bouton **DÉPART**.

Important

- Certains des menus auto sont continus. D'autres nécessitent de retourner les aliments. Le four émettra un signal sonore pour vous en avertir.
- La température et la durée ne peuvent pas être modifiées pendant la cuisson.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 18 2011-02-15 12:11:51

Guide relatif aux réglages du Menu auto

Le tableau ci-dessous répertorie les 10 programmes automatiques permettant la cuisson et le réchauffage.
Les programmes r-1 à r-6 sont destinés au réchauffage. Les programmes c-1 à c-4 sont destinés à la cuisson.
Il indique également les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Ces programmes utilisent l'énergie par micro-ondes. Les temps de cuisson et les niveaux de puissance sont pré-programmés pour plus de facilité. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
Réchauffage automatique				
r-1	Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	0,25 (1 grandes tasses) 0,5 (2 grandes tasses)	1-2	Versez le liquide dans des grandes tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez une grande tasse au centre, placez 2 grandes tasses opposées l'une par rapport à l'autre dans la zone de l'anneau de guidage sur le plateau tournant. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
r-2	Plat préparé (réfrigérés)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Placez le plat au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
r-3	Soupe/Sauce (réfrigérée)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
r-4	Plat mijoté (réfrigéré)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 19 2011-02-15 12:11:51

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
r-5	Aliment préparé surgelé (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Percez le film protecteur. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
r-6	Pop-corn	0,1-0,15	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
Mode Cuisson automatique				
c-1	Légumes frais	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.
c-2	Pommes de terre épluchées	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
c-3	Riz blanc	0,25 0,35	5-10	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
c-4	Légumes surgelés (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Placez les légumes surgelés, tels que des brocolis, des carottes en tranches, des choux-fleurs et des petits pois dans un bol en verre avec un couvercle. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.

Important : La plupart des réglages du mode Menu auto utilisent l'énergie des micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être respectées scrupuleusement lorsque vous utilisez ce mode.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 20 2011-02-15 12:11:51

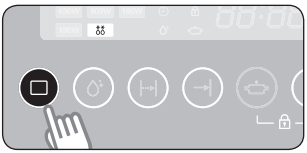
UTILISATION DU MODE DÉCONGÉLATION

Réglage du mode Décongélation

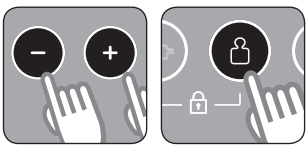
La décongélation par micro-ondes propose cinq programmations différentes. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le réglage et le poids des aliments pour démarrer la décongélation.

Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en verre. Refermez la porte.

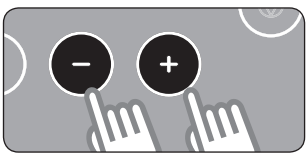
1. Placez le bouton **FONCTION DE CUISSON** sur la position **PUISSANCE DÉCONGÉLATION**.



2. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour choisir le type d'aliment à décongeler. Appuyez sur **POIDS** pour sélectionner le type d'aliment à décongeler. (Reportez-vous au tableau de la page 22 pour une description des 5 réglages du menu Auto).



3. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **RÉGLAGE**.



4. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour démarrer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le message « Fin » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes pendant 3 minutes.

Résultat

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation afin de vous rappeler de retourner l'aliment.

Important

- N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage du micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » des pages 29 et 30 pour de plus amples détails.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 21 2011-02-15 12:11:51

Guide des réglages du mode de décongélation auto

Le tableau suivant répertorie les cinq programmes Décongélation ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.
Placez la viande congelée, la volaille, le poisson et les fruits sur un plat en verre plat ou un plat en céramique sur le plateau tournant.

Code	Type d'aliment	Quantité (kg)	Temps de repos (min)	Consignes
Décongélation				
d-1	Viande	0,2-2,0	20-120	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
d-2	Volaille	0,2-2,0	20-120	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
d-3	Poisson	0,2-2,0	20-110	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez dès que le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
d-4	Pain/ Gâteaux	0,1-1,0	10-60	Placez le pain horizontalement, dans le sens de la longueur sur une feuille de papier absorbant et posez le tout sur le plateau tournant. Retournez dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur le plateau en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains côte à côte. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
d-5	Fruits	0,1-0,8	5-30	Disposez les fruits uniformément sur le plateau en céramique. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

Important : Le mode menu auto utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. En conséquence, les instructions relatives aux récipients et les autres consignes de sécurité concernant les micro-ondes doivent être respectées scrupuleusement lorsque vous utilisez ce mode.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 22 2011-02-15 12:11:51

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Un four à micro-ondes est un appareil de cuisson qui utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques, identiques aux ondes de la radio et de la télévision. Une radio convertit ces ondes en sons, alors qu'un four à micro-ondes les convertit en chaleur. La chaleur augmente du fait des micro-ondes qui agitent rapidement les molécules d'eau et les graisses qui sont toujours contenues dans les aliments. Les molécules glissent rapidement les unes sur les autres et un frottement se déclenche. Ce frottement provoque la chaleur (essayez de frotter rapidement vos mains l'une contre l'autre). Vous pouvez utiliser votre micro-ondes pour cuire et pour décongeler.

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes.

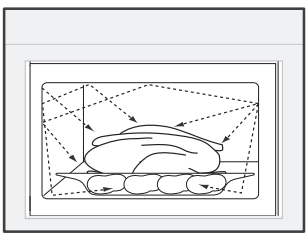
Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four à micro-ondes. Les durées d'attente spécifiées dans les recettes et dans ce manuel doivent être respectées pour assurer une cuisson des aliments uniforme et à cœur.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme par un répartiteur. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

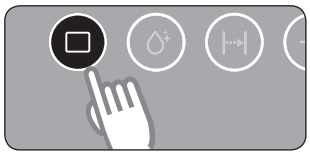
FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 23 2011-02-15 12:11:52

UTILISATION DU MODE MICRO-ONDES

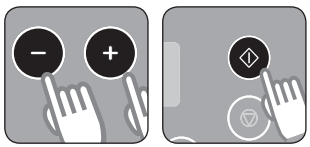
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson, les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Réglage du mode Micro-ondes

1. Appuyez sur le bouton **FONCTION DE CUISSON** pour sélectionner la puissance désirée du four micro-ondes. La durée et la puissance s'affichent à l'écran.



2. Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton **DÉPART** pour démarrer la cuisson.



Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **DÉPART** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

Guide relatif aux puissances de cuisson par micro-ondes

PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE ÉMISE (W)	REMARQUE
ÉLEVÉE	100	900	Pour faire chauffer des liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	Pour faire chauffer et cuire des aliments.
MOYENNE	50	450	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des aliments délicats.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Pour faire décongeler et cuire en continue.
FAIBLE	11	100	Pour faire décongeler des aliments délicats.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 24 2011-02-15 12:11:52

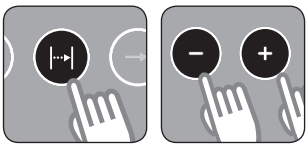
Réglage du temps de cuisson

Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez juger nécessaire, en fonction des caractéristiques des aliments et de vos goûts, d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :

- surveiller la progression de la cuisson, en ouvrant la porte à tout moment
- augmenter ou réduire le temps de cuisson restant

1. Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **DÉPART** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
(**Exemple :** pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **DÉPART**.

2. En cours de cuisson vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en appuyant sur les boutons **TEMPS DE CUISSON** et **RÉGLAGE**.



FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 25 2011-02-15 12:11:52

Guide relatif aux récipients pour micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant ; placez toujours le plateau en céramique au niveau 1 lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Aluminium	✓×	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de restauration rapide		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	×	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 26 2011-02-15 12:11:52

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	×	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	×	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	×	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓×	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

« Arc » désigne les étincelles qui peuvent se former dans un four micro-ondes.

✓ : recommandé
✓×: à utiliser avec précaution
× : risqué

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 27 2011-02-15 12:11:52

Guide de cuisson aux micro-ondes

Micro-ondes

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Cuisson

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.
Utilisez toujours le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes. Posez les plats et les aliments sur le plateau tournant.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique Pour faire fondre du beurre ou du chocolat par exemple (reportez-vous au chapitre consacré aux conseils simples et rapides situé à la fin de ce guide).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 28 2011-02-15 12:11:52

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four et placez-la sur le plateau tournant.
Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150	600	5-7	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300	600	7-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300	600	7½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indication - voir tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson.
Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 29 2011-02-15 12:11:52

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Portion (g)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 500	3-4 6½-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250	5-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 500	4-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250	3-4	3	Courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250	3-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250	3-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 250	1-2 2-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	4-5	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250	5-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 30 2011-02-15 12:11:52

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Placez l'assiette sur le plateau tournant. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 375	900	16-17 18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz complet (étuvé)	250 375	900	21-22 23-24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250	900	16-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250	900	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 31 2011-02-15 12:11:52

Réchauffage

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 750 W, 600 W, 450 W ou même 300 W. Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible. Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).

Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds. Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

Faire réchauffer des liquides

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.
Lait pour bébé	Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Il est recommandé de les servir à une température de 37 °C.
Remarque	Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 32 2011-02-15 12:11:52

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment. Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W). Utilisez le plateau en céramique, au niveau 1.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grandes tasses) 500 ml (2 grandes tasses)	900	1½-2 3-3½	1-2	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	750	4-5	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	750	4½-5½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600	4½-5½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 33 2011-02-15 12:11:52

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance (W)	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	20 à 30 s. 50 à 60 s.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 34 2011-02-15 12:11:53

Faire décongeler

- Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
- La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
- Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
- Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
- Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
- Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment.

Astuce :

- Utilisez toujours le programme de décongélation pour les grosses pièces denses. L'aliment sera décongelé progressivement et uniformément, vous n'avez aucun risque de dessécher l'extérieur alors que l'intérieur est encore congelé.
- Pour accélérer la décongélation, il est recommandé de séparer l'aliment en petits morceaux après quelques instants.
- Pour les grosses pièces de viande ou les aliments denses, procédez à deux pauses lors du cycle de décongélation.
- Lors de la décongélation d'un aliment de forme irrégulière, à la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez couvrir ou envelopper les parties fines dans une feuille d'aluminium.
- Lorsque les aliments sont congelés, vous pouvez les décongeler facilement dans le micro-ondes en n'utilisant pas de feuille d'aluminium ou de plateau et en décongelant les parties plates.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 35 2011-02-15 12:11:53

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.
Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Posez la viande sur une assiette en céramique ou en verre sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium.
Escalopes de porc	250 g	7-8		Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12-14	15-60	Posez les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette en céramique ou en verre sur le plateau tournant. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28-32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique ou en verre sur le plateau tournant.
Poisson entier	400 g	11-13		Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 36 2011-02-15 12:11:53

Simple et rapide

Faire fondre du beurre

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre.
Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour cakes et gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent.
Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez.
Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.
Videz directement dans des pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour.
Laissez reposer 5 minutes.

Faire cuire du pudding

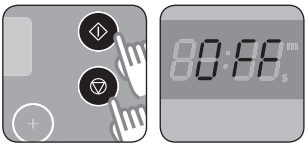
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien.
Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 37 2011-02-15 12:11:53

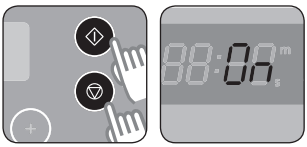
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le four émet un signal sonore à la fin de la cuisson et le message « End (Fin) » clignote 4 fois sur l'écran d'affichage.

1. Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons **DÉPART** et **ARRÊT** pendant une seconde. Le message « OFF » (DÉSACTIVÉ) s'affiche.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **DÉPART** et **ARRÊT** pendant une seconde. Le message « ON » (ACTIVÉ) s'affiche.

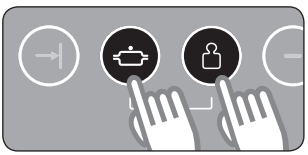


SÉCURITÉ ENFANTS

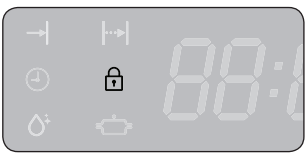
La sécurité enfants du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire du four.

Verrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur **MENU AUTO** et **POIDS** pendant 3 secondes.

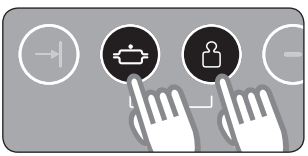


2. Le symbole du verrouillage s'affiche à l'écran, ce qui indique que toutes les fonctions sont bloquées.



Déverrouiller le four

1. Appuyez simultanément sur **MENU AUTO** et **POIDS** pendant 3 secondes.



2. Le symbole de verrouillage disparaît, ce qui indique que les fonctions sont débloquées.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 38 2011-02-15 12:11:54

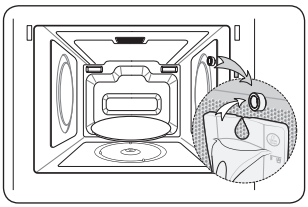
UTILISATION DE LA FONCTION DE NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage à l'eau mouillera la surface de la cavité. Après avoir utilisé la fonction de nettoyage à l'eau, vous pouvez aisément nettoyer l'intérieur du four à micro-ondes.

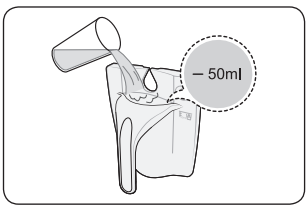
Important :

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four à micro-ondes est revenu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- N'utilisez PAS de vaporisateur ou de nettoyant haute pression pour nettoyer le four à micro-ondes.

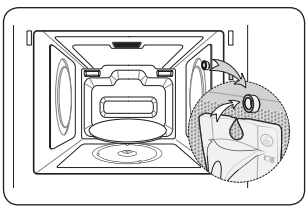
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le bol d'eau jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois du bol.
(Le repère équivaut à 50 ml environ)



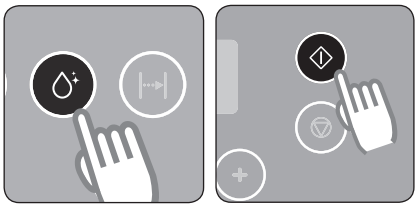
3. Insérez le réservoir à eau dans le support situé sur le côté droit de l'intérieur du four.



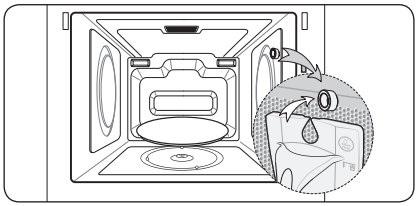
4. Refermez la porte.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 39 2011-02-15 12:11:54

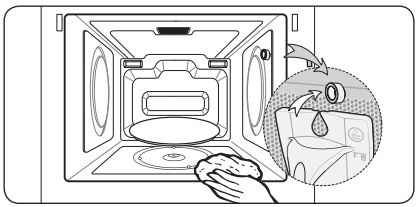
5. Appuyez sur les boutons **NETTOYAGE VAPEUR** et **DÉPART**. Vous pouvez constater la présence de buée pendant le nettoyage vapeur, il ne s'agit pas d'un défaut mais la buée obstrue la lumière intérieure.



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



AVERTISSEMENT
- N'utilisez le bol d'eau qu'en mode Nettoyage vapeur.
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 40 2011-02-15 12:11:55

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter toute accumulation de graisses et de résidus alimentaires, en particulier sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

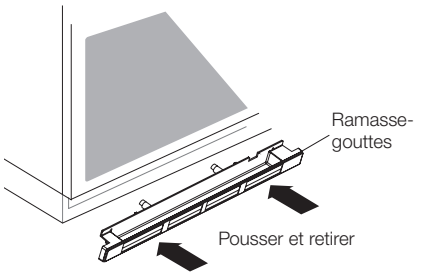
1) Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2) Eliminez les éclaboussures ou les taches se trouvant sur les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3) Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four vide et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4) Nettoyez l'intérieur du four.

Important

- Faites particulièrement attention à ne PAS renverser d'eau dans les orifices d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres, afin d'éviter que des particules ne s'accumulent et empêchent la porte de se fermer correctement.

RETRAIT DU RAMASSE-GOUTTES

Videz le ramasse-gouttes à intervalles réguliers. Poussez le ramasse-gouttes jusqu'à ce que vous entendiez un "clic", puis retirez-le de sa position verrouillée.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien qualifié.
Si le four a besoin d'être réparé, débranchez-le et contactez le service après-vente SAMSUNG.
Avant d'appeler, munissez-vous des informations suivantes :

- le numéro du modèle et le numéro de série (figurant à l'intérieur de la porte du four)
- les détails concernant la garantie ;
- une description précise du dysfonctionnement.

Si le four doit être rangé temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité risqueraient de l'endommager.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 41 2011-02-15 12:11:55

dépannage

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre four, essayez les solutions proposées ci-dessous. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Les aliments ne cuisent pas.

- Vérifiez que la minuterie a été réglée correctement et que vous avez appuyé sur le bouton **DÉPART**.
- Fermez bien la porte.
- Vérifiez que vous n'avez pas grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez que vous avez sélectionné un temps de cuisson approprié.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la puissance appropriée.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Vérifiez que vous avez utilisé des récipients appropriés sans ornements métalliques.
- Vérifiez qu'aucune fourchette ni aucun ustensile en métal ne soient restés dans le four.
- Si vous utilisez de l'aluminium, assurez-vous qu'il ne soit pas trop proche des parois intérieures.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Pour minimiser ce problème, tâchez d'installer le four loin des téléviseurs, postes de radio et antennes.

Des interférences électroniques provoquent la réinitialisation de l'écran.

- Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

De la condensation se forme à l'intérieur du four

- Ce phénomène est normal. Essuyez-la simplement après la cuisson.

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant trois minutes après l'arrêt du four.

Un flux d'air est détecté autour de la porte et du four.

- Ce phénomène est normal.

Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four

- Ce phénomène est normal.

De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre lorsque le four fonctionne, en particulier en mode de décongélation.

- Ce phénomène est normal.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 42 2011-02-15 12:11:55

caractéristiques techniques

Modèle		FW213
Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Puissance		1500 W
Puissance de sortie		100 W/900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Extérieures	596 x 460 x 460 mm
	Cavité du four nette	402 x 235 x 385 mm
Volume net		36 litres
Poids	Net	25,2 kg env.
	A l'expédition	28,2 kg env.

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

FW213-XEF_03871B-01_FR.indb 43 2011-02-15 12:11:55

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / 210 6897691 from mobile	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-03871B-01